

## ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z art.4 pkt.8 ustawy z dnia 29 stycznia 2014r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2013r., poz. 907 ze zm.) zwracamy się z zapytaniem ofertowym o cenę usługi:

***Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków (dwudaniowych obiadów plus kompot/sok) dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie na terenie miasta Nowa Ruda w dzielnicy Centrum objętych z Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej pomocą w formie posiłków.***

### **1. ZAMAWIAJĄCY:**

Nazwa: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej  
Adres: ul. Kolejowa 18, 57-400 Nowa Ruda  
telefon: 74 872 10-56  
faks: 74 872 11-66  
godziny urzędowania : 7.30-15.30 /poniedziałek-piątek/  
NIP: 885-10-08-135  
e-mail [mops@mops.nowaruda.pl](mailto:mops@mops.nowaruda.pl)

adres strony internetowej Zamawiającego : [bip.mops.nowaruda.pl](http://bip.mops.nowaruda.pl)

### **2. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

#### **2.1. Informacje ogólne:**

- Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i wydawaniu gorących posiłków (dwudaniowych obiadów plus kompot/sok) na terenie miasta Nowa Ruda w dzielnicy Centrum w okresie od 07.01.2016r do 30.12.2016r dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej wskazanych przez Zamawiającego.

- Posiłkami objętych będzie około:

- a) 6 dzieci w wieku przedszkolnym,
- b) 38 uczniów do ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej,
- c) 23 osób dorosłych znajdujących się w trudnej sytuacji / w szczególności osób samotnych, w podeszłym wieku, chorych i niepełnosprawnych.

- Dzienna ilość posiłków to około 67 porcji.

Ilość osób objętych posiłkami oraz liczba porcji została określona szacunkowo. Zamawiający zastrzega, że ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia faktyczna liczba osób korzystających z dożywiania oraz liczba porcji obiadowych uzależniona będzie od potrzeb środowiska i zmieniać się będzie w okresie trwania umowy.

Zamawiający zastrzega sobie zatem prawo zmniejszenia liczby osób objętych obiadaniami oraz liczby porcji obiadowych. Ewentualne zmniejszenie wielkości zamówienia nie będzie skutkowało odpowiedzialnością

Zamawiającego, a Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie finansowe. W tej sytuacji Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktycznie zrealizowaną usługę.

- Zamawiający wymaga, aby obiady były wydawane przez 5 dni w tygodniu, bez sobót i niedziel oraz bez dni świątecznych i okresu wakacyjnego /lipiec -sierpień/. Przy czym w okresie wakacyjnym istnieje możliwość objęcia pomocą osób dorosłych znajdujących się w trudnej sytuacji.
- Czas wydawania obiadów powinien być nie krótszy niż 4 godziny dziennie w przedziale czasowym 11.00 -15.00.
- Lokal, w którym będą wydawane posiłki musi być wyposażony w taką ilość stołów i krzeseł, które umożliwi konsumpcję obiadów równocześnie co najmniej 25 osobom.
- Imienne zestawie osób uprawnionych do posiłków oraz ilość posiłków Zamawiający będzie z Wykonawcą uzgadniał telefonicznie w dniu roboczym poprzedzającym wydanie posiłku.

### 2.2. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:

- a) Każdy ciepły posiłek winien składać się z zupy, drugiego dania, napoju (kompot lub sok),
- b) Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z 2015r. poz.594) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
- c) Posiłki muszą być przyrządzane w dniu wydawania, z pełnowartościowych świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności,
- d) Posiłki muszą się charakteryzować wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne,
- e) Posiłki muszą być urozmaicone. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia,
- f) Wartość odżywcza i energetyczna posiłków musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia,
- g) Wydawanie posiłków powinno przebiegać w sposób umożliwiający zachowanie godności klienta.

### 2.3. Wymagania przedmiotowe w stosunku do Wykonawcy:

- a) Wykonawca dysponuje lokalem w Nowej Rudzie w dzielnicy Centrum.
- b) Lokal gastronomiczny, w którym będą przygotowywane i wydawane posiłki, musi być dopuszczony do prowadzenia działalności w zakresie zbiorowego żywienia przez właściwego inspektora sanitarnego,
- c) Wykonawca spełnia wszystkie wymagania w zakresie realizacji procedur HACCP,
- d) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zasad higieniczno-sanitarnych na każdym etapie zamówienia,
- e) Wykonawca jest odpowiedzialny za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, .p.poż. i higieniczno-sanitarnych. Odpowiada za ich działania oraz działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za

naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno-sanitarnymi.

f) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki, na swój koszt, z innych źródeł.

### **3. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:**

Zamawiający ustala termin wykonania usługi jako termin wymagany

- termin rozpoczęcia realizacji zamówienia ustala się na dzień: 07.01.2016r.
- termin zakończenia realizacji zamówienia ustala się na dzień: 30.12.2016r.

Usługa będzie wykonywana przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku, bez sobót i niedziel oraz bez dni świątecznych i okresu wakacyjnego / tj. bez lipca i sierpnia/. Przy czym w okresie wakacyjnym istnieje możliwość objęcia pomocą osób dorosłych znajdujących się w trudnej sytuacji.

### **4. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY**

- a) Cenę oferty należy podać za jeden pełen posiłek dla jednej osoby,
- b) Cenę oferty należy podać w złotych polskich, cyfrowo i słownie,
- c) Cena musi być podana z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku /tj. z dokładnością do groszy/ niezależnie od wchodzących w jej skład elementów,
- d) Podana cena jest ceną ostateczną, tzn. zawierającą wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego, w tym uwzględniając ewentualny podatek VAT,
- e) Cena określona przez Wykonawcę zostaje ustalona na okres ważności umowy i nie będzie podlegać w okresie trwania umowy zmianom.

### **5. KRYTERIA OCENY OFERT: Cena (100%)**

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która spełnia wymagania przedmiotowe i przedstawiająca za posiłek najniższą cenę jednostkową brutto.

Wyklucza się możliwość rozszczeń Wykonawcy związanych z błędnym skalkulowaniem ceny lub pominięciem elementów niezbędnych do prawidłowego wykonania zamówienia.

Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli oferty, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

## **6. WZÓR UMOWY LUB ISTOTNE POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI UMOWY Z WYKONAWCĄ ZAMÓWIENIA**

Wymaga się od Wykonawcy podpisania z Zamawiającym umowy zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.

## **7. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:**

- Oferta powinna być przygotowana zgodnie z wymaganiami zapytania ofertowego tj. zgodnie ze wzorem formularza oferty stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego i zawierać wszystkie wymagane załączniki.
- Wymagane dokumenty mogą być złożone w formie oryginałów lub kserokopii z dopiskiem za zgodność z oryginałem poświadczonym przez osobę uprawnioną do podpisywania oferty.
- Ofertę sporządzić należy w języku polskim.
- W przypadku składania oferty w siedzibie Zamawiającego, Zamawiający wymaga by oferta pisemna umieszczona była w zamkniętym, nieprzezroczystym opakowaniu (np. koperta), na którym należy umieścić napis "Zapytanie ofertowe na przygotowywanie i wydawanie posiłków na terenie miasta Nowa Ruda w dzielnicy Centrum".
- Oferta powinna być podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentowania firmy.

## **8. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:**

- Ofertę należy złożyć w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie, ul. Kolejowa 18 w pok. 202 (sekretariat) w terminie do dnia **30 grudnia 2015. do godz.: 09.00.**
- W przypadku przesłania oferty pocztą będzie się ją uważać za złożoną w terminie, jeżeli w wyznaczonym terminie zostanie doręczona Zamawiającemu,
- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane,
- Oferty zostaną otwarte w siedzibie Zamawiającego w dniu **30 grudnia 2015r. o godz: 09.10.**
- Zamawiający dokona jawnego otwarcia ofert.

## **9. INFORMACJE O OŚWIADCZENIACH I DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ ZŁOŻYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:**

*9.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy łącznie spełniają następujące warunki:*

- posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie a także dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia w tym:
  - a) posiadają lub dysponują lokalem gastronomicznym na terenie miasta Nowa Ruda w dzielnicy Centrum.
  - b) dysponują lokalem gastronomicznym wraz z zapleczem, który odpowiada wymogom sanitarnym

*potwierdzonym decyzją inspektora sanitarnego zatwierdzającego lokal do prowadzenia działalności gastronomicznej objętej przedmiotem zamówienia,*

*c) lokal musi spełniać warunki przeciwpożarowe i BHP.*

*d) lokal musi być wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt.*

*e) lokal musi być wyposażony w taką ilość stołów i krzeseł, które umożliwi konsumpcję obiadów równocześnie co najmniej 25 osobom.*

*f) lokal musi posiadać zaplecze techniczne zapewniające przygotowanie wymaganej ilości posiłków w odpowiednich warunkach.*

*g) usługa świadczona będzie przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje w zakresie żywienia zbiorowego a także posiadające aktualne zaświadczenia lekarskie dopuszczające do wykonywania prac przy czynnościach wymagających bezpośredniego kontaktu z żywnością.*

- znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,

- posiadają niezbędne zezwolenia/dokumenty upoważniające do prowadzenia działalności będącej przedmiotem zamówienia,

- spełniają wszystkie oczekiwania wymienione w pkt. 2 (przedmiot zamówienia).

**9.2.** Do oferty muszą być dołączone następujące dokumenty:

a) wypełniony i podpisany formularz oferty ( zał. nr 1 do zapytania ofertowego),

b) oświadczenie o spełnieniu warunków w postępowaniu (zał. nr 2 do zapytania ofertowego),

c) oświadczenie odnośnie miejsca przygotowywania i wydawania posiłków wraz z dokumentem poświadczającym posiadanie lokalu gastronomicznego / poprzez dołączenie do oferty aktu własności, umowy najmu, dzierżawy, porozumienia/ (zał. nr 3 do zapytania ofertowego )

d) zafarbowana umowa ( zał. nr. 4 do zapytania ofertowego)

e) zezwolenie /decyzja/ inspektora sanitarnego na prowadzenie działalności w lokalu, w którym posiłki będą przygotowywane i wydawane.

**Wykonawca, który nie spełni każdego z w/w warunków zostanie wykluczony z postępowania a jego oferta odrzucona.**

**Złożenie przez Wykonawcę fałszywych lub stwierdzających nieprawdę dokumentów lub nierzetelnych oświadczeń spowoduje wykluczenie Wykonawcy z postępowania.**

## **10 . INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW.**

- Postępowanie prowadzone będzie w języku polskim,

- Porozumiewanie się Zamawiającego z Wykonawcami odbywa się w formie pisemnej, drogą elektroniczną, przy pomocy faksu, z tym że oferta wraz z wymaganymi dokumentami i oświadczeniami musi zostać złożona w formie oryginału na piśmie przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli w postępowaniu strony porozumiewają się drogą elektroniczną lub faksem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie winna potwierdzić fakt otrzymania wiadomości.

Osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami:

Anita Mańczak: tel. 0-74 872 10-56 w 215 w godzinach od 7.30- 10.00 /od poniedziałku do piątku/.

#### **11. SPOSÓB ZAWIADOMIENIA O WYBORZE OFERTY:**

Zamawiający po wyborze najkorzystniejszej oferty powiadomi pisemnie niezwłocznie wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia. Informacja o rozstrzygnięciu postępowania zostanie umieszczona na stronie internetowej Ośrodka.

**Uwaga: Zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty w dowolnym terminie poprzedzającym podpisanie umowy z Wykonawcą bez podania przyczyny.**

*Sporządził:*  
Anita Mańczak

*Zamawiający:*  
Anna Frankowska  
Kierownik Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie

KIEROWNIK  
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Nowej Rudzie  
mgr inż. Anna Frankowska